

# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उपखण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 173]

नई दिल्ली, बुधवार, अक्टूबर 7, 1970/अश्विन 15, 1892

No. 173]

NEW DELHI, WEDNESDAY, OCTOBER 7, 1970/ASVINA 15, 1892

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके।

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation.

## MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE, COMMUNITY DEVELOPMENT AND COOPERATION

(Department of Food)

NOTIFICATION

New Delhi, the 7th October 1970

G.S.R. 1774.—In exercise of the powers conferred by section 3 of the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955), the Central Government hereby makes the following Order further to amend the Solvent-Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Order, 1967, namely:—

1. This Order may be called the Solvent-Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Amendment Order, 1970.

2. In clause 2 of the Solvent-Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Order, 1967 (hereinafter referred to as the said Order),—

(i) for sub-clause (c), the following sub-clause shall be substituted, namely:—

“(c) “edible flour” means the ground material prepared from de-oiled meal which is derived from oil-cake obtained either by single pressing of good quality edible oilseeds or as a result of direct extraction of oil from such oilseeds”;

(ii) for sub-clause (h), the following sub-clause shall be substituted, namely:—

“(h) “registered user” means,—

(i) in relation to solvent-extracted oil, a person carrying on the business of refining solvent-extracted oil or using such oil in the manufacture of any other commodity, and

(ii) in relation to edible flour, a person carrying on the business of using edible flour in the manufacture of blended and processed food.

(777)

and is registered as such with the Controller under such terms and conditions as the Controller may specify in this behalf, and includes any agent or other person acting on behalf of such registered user.”.

3. In clause 3 of the said Order, in sub-clause (2), for item (v), the following item shall be substituted, namely:—

“(v) Category ‘E’—in respect of a producer, whose factory, though not equipped with a solvent-extraction plant, is still engaged in the business of manufacturing solvent-extracted oil or de-oiled meal in the factory of any other producer from out of the oilcake produced by him in his own oil-mill or from oilseeds imported by him.”.

4. In clause 4 of the said Order, after sub-clause (2), the following sub-clause shall be inserted, namely:—

“(2-A) In the case of applications for the grant of a licence falling under category ‘D’ or category ‘E’, the number of producers in whose factories the applicant proposes to refine or manufacture solvent-extracted oil or de-oiled meal shall not exceed three.”.

5. In clause 9 of the said Order,—

(i) to sub-clause (3), the following proviso shall be added, namely:—

“Provided that nothing in this sub-clause shall apply to the sale or movement of the solvent-extracted oils specified below, namely:—

- (i) karanja oil;
- (ii) kusum oil;
- (iii) mahuva oil;
- (iv) neem oil;
- (v) rice-bran oil;”;

(ii) for sub-clause (6), the following sub-clauses shall be substituted, namely:—

“(6) No producer shall manufacture, stock for sale, or offer for sale any edible flour, and no registered user shall use, stock, buy or offer to buy, any such edible flour unless—

- (i) such producer owns a category ‘A’ licence issued under this Order;
- (ii) the de-oiled meal from which the edible flour is prepared, is derived from oilcake obtained either by single pressing of edible oilseeds which are pre-cleaned, free from infected or otherwise damaged materials, dirt, insect residues or other harmful or objectionable materials, or by direct extraction of such oilseeds;
- (iii) the solvent used in the extraction process conforms to the requirements of sub-clause (6);
- (iv) the edible flour conforms to standards of quality specified in the Fifth Schedule.

(6A)(a) Every sale or movement of stocks of edible flour referred to in sub-clause (6) by the producer thereof shall be a sale or movement of stocks directly to a registered user and not to any other person, and no such sale or movement shall be effected through any third party.

(b) Every quantity of edible flour purchased by a registered user shall be used by him in his own premises entirely for the purpose intended and shall not be resold or otherwise transferred to any other person.

(6B) Nothing contained in sub-clauses (6) and (6A) shall apply in relation to the sale to, or the purchase or use of any edible flour referred to in sub-clause (6) by a registered user for a period of forty-five days from the commencement of the Solvent-extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Amendment Order, 1970.”.

6. For clause 12 of the said Order, the following clause shall be substituted, namely:—

“12. Powers of inspection, entry, search and sampling.—The Controller may,—

- (a) direct any producer or registered user to maintain such records as he may specify or to furnish such information as he may require;

- (b) inspect any books or documents or any stocks of solvent, oil-bearing material, solvent-extracted oil, de-oiled meal or edible flour held by, belonging to or under the control of a producer or registered user;
  - (c) enter and search any factory or the premises of a producer or registered user;
  - (d) draw samples of any solvent, oil-bearing material, solvent-extracted oil, de-oiled meal or edible flour from stocks thereof held by, belonging to, or under the control of, a producer or registered user, for purposes of examination;
  - (e) inspect stocks of any solvent manufactured for use in the extraction of the vegetable oils, held by, belonging to, or under the control of, the manufacturer of such solvents and to draw samples therefrom for purposes of examination;
  - (f) if he has reason to believe that in respect of any place, premises, vehicle or vessel, any of the provisions of this Order has been, is being, or is attempted to be contravened,—
    - (i) enter, inspect, break open and search such place, premises, vehicle or vessel;
    - (ii) draw samples from stocks of any oil or flour manufactured or stored therein or exposed for sale, for purposes of examination, and seize such stocks, and
    - (iii) require the owner, occupier or any other person in charge of such place, premises, vehicle or vessel to produce any books, accounts or other documents as he may specify or to furnish such information as he may require.”.
7. In clause 13 of the said Order,—
- (i) for the words, brackets, letters and figures “sub-clauses (f) and (g) of clause 12”, the words, brackets, letters and figures “sub-clauses (d), (e) and (f) of clause 12” shall be substituted;
  - (ii) after the words “manufacturers of the solvent” wherever they occur, the words, brackets, letter and figures “or the owner, occupier or any other person in charge of such place, premises, vehicle or vessel as described in sub-clause (f) of clause 12” shall be inserted.

8. In the First Schedule to the said Order, in condition 3(2), after item (b), the following item shall be inserted, namely:—

“(c) no edible flour is despatched from his factory except to registered users hereof, an up-to-date list of whom may be obtained from the Controller on request, and the sale and movement of stocks of the edible flour is effected directly to the registered user and not through any third party.”

9. For the Third, Fourth, Fifth and Sixth Schedules to the said Order, the following Schedules shall be substituted, namely:—

### THE THIRD SCHEDULE

#### PART I

[See clause 9(I) (iii)]

#### *Standards of quality for “refined” grade of solvent-extracted oils*

The “refined” grade of solvent-extracted oil shall be obtained from one of the under-mentioned solvent-extracted oils by neutralization of the oil with alkali, bleaching with bleaching earth or activated carbon or both and deodorisation with steam, no other chemical agents being used namely:—

- (i) Coconut oil.
- (ii) Cottonseed oil.

- (iii) Groundnut oil.
- (iv) Nigerseed oil.
- (v) Rice-bran oil.
- (vi) Safflower oil.
- (vii) Sesame oil.
- (viii) Soybean oil.
- (ix) Sunflower oil.

2. The oil shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water and added colouring and flavouring substances.

3. The oil shall comply with the requirements specified against each in Table I hereto annexed.

## PART II

[See values (2) (iii)]

### *Standards of quality for "semi-refined" and "raw, grade I" grades of solvent-extracted oils*

The "semi-refined" grade of solvent-extracted oil shall be obtained from one of the under-mentioned solvent-extracted oils, by neutralisation of the oil with alkali, and with or without bleaching with bleaching earth or activated carbon or both, no other chemical agent being used namely:—

- (i) Coconut oil
- (ii) Cottonseed oil.
- (iii) Groundnut oil.
- (iv) Nigerseed oil.
- (v) Safflower oil.
- (vi) Sesame oil.

2. The "raw, grade I" grade of solvent-extracted oil shall be one of the under-mentioned solvent-extracted oils which has not been subjected to any refining process:—

- (i) Coconut oil.
- (ii) Cottonseed oil.
- (iii) Groundnut oil.
- (iv) Nigerseed oil.
- (v) Rice-bran oil.
- (vi) Safflower oil.
- (vii) Sesame oil.
- (viii) Soybean oil.
- (ix) Sunflower oil.

3. In either case, the oil shall be clear, free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water and added colouring and flavouring substances.

4. The "semi-refined" grade of oil shall comply with the requirements specified against each in Table II hereto annexed.

5. The "raw, grade I" grade of oil shall comply with the requirements specified against each in Table III hereto annexed.

TABLE I  
Requirements for "refined" grade solvent-extracted oils.

Requirements for refined grade solvent-extracted oil.												
"Refined" grade solvent-extracted oil.	Moisture and insoluble impurities, per cent by weight, maximum	Colour on the Lovibond scale.	Size of cell (inches)	Expressed as	No. of units	Refractive index at 40°C	Specific gravity at 30°/30°C	Saponification value.	Iodine value (Wija)	Acid value maximum	Unsaponifiable value, percent by weight maximum	Flash point Pansky (closed) deg. C. minimum
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
(i) Coconut*	0.10	1	Y+5R	2	1.4480 to 1.4490	0.915 to 0.920	250 (min)	7.5 to 10.0	0.5	0.5	225	
(ii) Cottonseed	0.10	1	Y+10R	14	1.4630 to 1.4660	0.910 to 0.920	190 to 198	98 to 110	0.3	1.5	250	
(iii) Groundnut	0.10	1	Y+5R	10	1.4620 to 1.4640	0.909 to 0.913	188 to 195	87 to 98	0.5	0.8	250	
(iv) Nigerseed	0.10	1	Y+5R	8	1.4665 to 1.4695	0.917 to 0.920	189 to 193	125 to 135	0.5	0.8	250	
(v) Rice-Bran	0.10	1	Y+5R	20	1.4600 to 1.4700	0.910 to 0.920	180 to 195	90 to 105	0.5	3.0	250	
(vi) Safflower	0.10	1	Y+5R	2.5	1.4675 to 1.4690	0.915 to 0.920	189 to 195	138 to 146	0.5	1.0	250	
(vii) Sesame	0.10	1	Y+5R	2	1.4645 to 1.4665	0.915 to 0.919	188 to 193	105 to 115	0.5	1.5	250	
(viii) Soybean@	0.10	1	Y+10R	10	1.4650 to 1.4710	0.917 to 0.921	189 to 195	120 to 141	0.5	1.0	250	
(ix) Sunflower	0.10	1	Y+5R	10	1.4650 to 1.4700	0.913 to 0.918	188 to 194	125 to 140	0.5	1.0	250	

\*Additional requirement :—

Polenske value, minimum : 13.0.

@Additional requirement :—

Insoluble bromide test negative.

TABLE II

Requirements for "semi-refined" grade solvent-extracted oils.

"Semi-refined" grade solvent-extracted oil.	Moisture and insoluble impurities, per cent by weight, maximum	Colour on the Lovibond scale.		No. of units maximum	Refractive index at 40°C	Specific gravity at 30°/30°C	Saponification value	Iodine value (Wijs)	Acid value, maximum	Unsaponifiable matter, per cent by weight maximum	Flash point (closed) deg. C Minimum
		Size of cell (inches.)	Expressed as								
(i) Coconut . . . . .	0.25	1	Y+5R	10	1.4480 to 1.4490	0.915 to 0.920	250 (min.)	7.5 to 10.0	1.0	0.8	100
(ii) Cottonseed . . . . .	0.25	1/4	Y+10R	35	1.4630 to 1.4660	0.910 to 0.920	190 to 198	98 to 110	0.75	1.5	125
(iii) Groundnut . . . . .	0.25	1	Y+5R	20	1.4620 to 1.4640	0.909 to 0.913	188 to 195	87 to 98	0.75	1.0	125
(iv) Nigerseed . . . . .	0.50	1/4	Y+5R	15	1.4665 to 1.4695	0.917 to 0.920	189 to 193	125 to 135	0.75	1.0	125
(v) Safflower. . . . .	0.25	1/4	Y+5R	4	1.4675 to 1.4690	0.915 to 0.920	189 to 195	138 to 146	1.0	1.0	125
(vi) Sesame . . . . .	0.25	1/4	Y+5R	5	1.4645 to 1.4665	0.915 to 0.919	188 to 193	105 to 115	0.75	1.5	125

TABLE III  
Requirements for "raw grade I" grade solvent-extracted oils.

"Raw grade I" grade solvent-extracted oil.	Moisture and insoluble impurities, per cent by weight, maximum	Colour on the Lovibond scale		No. of units maximum	Refractive index at 40°C	Specific gravity at 30°/30°C	Saponification value	Iodine value. (Wijs)	Acid value maximum	Unsaponifiable matter, percent by weight maximum	Flash point (closed) by Pensky-Martens deg. C. minimum
		Size of cell, (inches)	Expressed as								
(i) Coconut . . . . .	1.0	1	Y+5R	30	1.4480 to 1.4490	0.915 to 0.920	250 (min.)	8.0	10.0	1.0	90
(ii) Cottonseed . . . . .	0.75	..	..	..	1.4630 to 1.4660	0.910 to 0.920	190 to 198	98 to 110	10.0	2.0	100
(iii) Groundnut . . . . .	0.70	½	Y+5R	40	1.4620 to 1.4640	0.909 to 0.913	188 to 195	87 to 98	12.5	1.0	100
(iv) Nigerseed . . . . .	0.75	½	Y+5R	40	1.4665 to 1.4695	0.917 to 0.920	189 to 193	125 to 135	10.0	1.5	100
(v) Ricebran . . . . .	0.50	..	..	..	1.4600 to 1.4700	0.910 to 0.920	175 to 195	85 to 105	40.0	6.0	100
(vi) Safflower . . . . .	0.50	½	Y+5R	25	1.4675 to 1.4690	0.915 to 0.920	189 to 195	138 to 146	6.0	1.5	100
(vii) Sesame@ . . . . .	0.50	..	..	..	1.4645 to 1.4665	0.915 to 0.919	188 to 193	105 to 115	..	2.5	90
(viii) Soybean* . . . . .	0.30	½	Y+10R	35	1.4650 to 1.4710	0.917 to 0.921	189 to 195	120 to 141	1.5	1.5	120
(ix) Sunflower. . . . .	0.50	½	Y+5R	20	1.4650 to 1.4700	0.917 to 0.918	188 to 194	125 to 140	2.0	1.5	100

\*Additional Requirements :—

Phosphorus, per cent, maximum 0.02.

Insoluble bromide test negative.

@Additional requirement :—

Baudouin Test on 1 per cent solution in petroleum ether.  
8 red units, minimum, on Lovibond scale, in 1 cm. cell.

## THE FOURTH SCHEDULE

[See clause 9(5)(iii)]

*Standards of quality for de-oiled meal*

The de-oiled meal shall be obtained by extraction of oil by means of solvent from:

(a) one of the under-mentioned oilseeds, or the oil-cake obtained by mechanical expression of oil from the decorticated oilseed, namely:—

- (i) Coconut.
- (ii) Cottonseed.
- (iii) Groundnut.
- (iv) Linseed or

(b) rice-bran that is to say, the pericarp or bran layer of rice obtained by the process of milling of rice.

2. The de-oiled meal shall be subjected to heat and steam treatment under controlled and regulated conditions so as to prevent denaturation of the protein and remove traces of solvent.

3. It shall be free from harmful constituents, castor cake or husk and mahua cake. It shall also be free from rancidity, adulterants, insect or fungus infestation and from musty odour.

4. It shall comply with the requirements specified against each in the Table annexed hereto:—

THE TABLE

*Requirements for de-oiled meals*

De-oiled Meal	Moisture per cent by weight maximum	Crude protein (nitrogen ×6.25) per cent by weight minimum	Crude fat or ether *extract per cent by weight maximum	Crude fibre* per cent by weight maximum	Acid insoluble ash per cent by weight maximum
(i) Coconut . . . . .	12.0	21.0	1.5	15.0	2.0
(ii) Cottonseed . . . . .	10.0	40.0	2.0	18.0	2.5
(iii) Groundnut . . . . .	10.0	47.0	1.5	12.0	2.5
(iv) Linseed . . . . .	10.0	29.0	1.5	11.0	2.5
(v) Rice-bran . . . . .	10.0	14.0	1.5	16.0	10.0

\*On moisture-free basis.

## THE FIFTH SCHEDULE

[See clause 9(6)(iv)]

*Standards of quality for solvent-extracted edible flours.*

Solvent-extracted edible flour shall be obtained by extraction of oil by means of a solvent from oilcake, immediately following the single pressing of one of the undermentioned oilseeds of good quality which have been precleaned and are



free from infected or otherwise damaged materials, dirt, insect residues or other harmful or objectionable material, or by direct extraction of such oilseeds:—

- (i) Cottonseed.
- (ii) Groundnut.
- (iii) Soybean.

In the case of soybeans, the expelling operation shall be so conducted as to achieve the maximum protein quality and freedom from trypsin inhibitor; in case of direct extraction, the extracted flakes shall be roasted at suitable temperatures to destroy the trypsin inhibitors.

2. The edible flour shall have been subjected to such heat and steam treatment under controlled and regulated conditions as may be necessary to ensure removal of solvent without affecting the quality of the protein, and ground into a flour of uniform composition and of the desired degree of fineness.

3. It shall be free from insects, rodent hair and excreta, fungal infection, objectionable odour and rancid taste. It shall also be free from toxin oilcakes such as castor cake and mahua cake. It shall not contain added flavouring or colouring agents.

4. It shall comply with the requirements specified in the Table annexed:—

THE TABLE

*Requirements for solvent-extracted edible flours.*

Characteristic	Requirements		
	Cotton-seed	Ground-nut	Soybean
(i) Moisture, per cent by weight, maximum	8.0	8.0	9.0
(ii) Crude protein (Nx 6.25) (on dry basis), per cent by weight, minimum	47.0	47.0	48.0
(iii) Available lysine, g. per 100 g. of crude protein, minimum	3.6	2.0	..
(iv) Total ash (on dry basis), per cent by weight, maximum	5.0	5.0	6.5
(v) Acid-insoluble ash (on dry basis), per cent by weight, maximum	0.35	0.35	0.40
(vi) Fat (on dry basis), per cent by weight, maximum	1.5	1.5	1.5
(vii) Acid value of extracted fat, maximum	4.0	4.0	4.0
(viii) Crude fibre (on dry basis), per cent by weight, maximum	5.0	5.0	4.0
(ix) Residual solvent, ppm, maximum	170	170	170
(x) Aflatoxin, ppm, maximum	..	0.12	..
(xi) Free gossypol, per cent by weight, maximum	0.065	..	..
(xii) Total gossypol, per cent by weight, maximum	1.10	..	..
(xiii) Total bacterial count per g., maximum	50,000	50,000	50,000
(xiv) Coliform bacterial count per g., maximum	10	10	10
(xv) Salmonella bacteria	Nil	Nil	Nil
(xvi) Urease activity	..	..	Nil

## THE SIXTH SCHEDULE

[See clause 9(8)]

*Standards of quality for solvent employed in the solvent-extraction of vegetable oils.*

Only solvent hexane of food-grade shall be used for the extraction process.

2. The solvent shall be a petroleum distillate or petroleum product and shall be clear and free from sediment, suspended matter and moisture.

3. It shall comply with the requirements specified in the Table hereto annexed:—

## THE TABLE

*Requirements for hexane, food-grade*

Characteristic	Requirement
(i) Distillation :	
(a) Initial boiling point, °C, minimum . . . . .	63
(b) Dry point, °C, maximum . . . . .	70
(c) Temperature range of final 10 per cent. °C, maximum . . . . .	2
(ii) Composition :	
(a) Aromatics, per cent by volume, maximum . . . . .	1.0
(b) Saturates, per cent by volume, minimum . . . . .	98.5
(iii) Density at 25.0°C., maximum . . . . .	0.687
(iv) Colour (Saybolt), maximum . . . . .	30
(v) Sulphur content, ppm. maximum . . . . .	75
(vi) Corrosion, copper strip, 3 hours at 50°C, maximum . . . . .	1
(vii) Doctor test . . . . .	Negative
(viii) Lead . . . . .	Absent
(ix) Phosphates . . . . .	Absent
(x) Chlorides (as Cl), ppm, maximum . . . . .	20
(xi) Bromine number, maximum . . . . .	1
(xii) Non-volatile residue, g/100 ml., maximum . . . . .	0.001
(xiii) Reaction of non-volatile residue to methyl orange . . . . .	Pink or red colour shall not be formed

10. In the Seventh Schedule to the said Order, in form S.E.O. (6), in the second Table, for the column "Name and address", the following columns shall be substituted, namely:—

"Name and address of registered user" and "Registration number".

[No. 2-SEO(1)/70/1953.]

R. S. TALWAR, Jt. Secy.

## खाद्य, कृषि, सामुदायिक विकास और सहकारिता मंत्रालय

## (खाद्य विभाग)

## अधिसूचना

नई दिल्ली, 7 अक्टूबर, 1970

सा० का० नि० 1774.—आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए केन्द्रीय सरकार एतद्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, नितैलकृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) आदेश, 1967 में और आगे संशोधन करने के लिए निम्नलिखित आदेश बनाती है, अर्थात् :—

1. यह आदेश विलायक निष्कर्षित तेल, नितैलकृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) संशोधन आदेश, 1970 कहा जा सकेगा।

2. विलायक निष्कर्षित तेल, नितैलकृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) आदेश, 1967 के खण्ड 2 में (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त आदेश कहा गया है) :—

(i) उपखण्ड (ग) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड प्रतिस्थापित किया जाएगा अर्थात् :—

“(ग) ‘‘खाद्य आटा’’ से ऐसे नितैलकृत मैदा से, तैयार की गई पिसी हुई सामग्री अभिप्रेत है जो उस खली से व्युत्पन्न होता है जो या तो अच्छी क्वालिटी के खाद्य तिलहनों को एक बार पेरने से प्राप्त की जाती है या जो ऐसे लितहनों से तेल के प्रत्यक्ष निष्कर्षण के फलस्वरूप प्राप्त की जाती है।’’

(ii) उपखण्ड (ज) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड प्रतिस्थापित किया जायगा, अर्थात् :—

(ज) “रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता” से —

(i) विलायक निष्कर्षित तेल के सम्बन्ध में यह व्यक्ति जो विलायक निष्कर्षित तेल के परिष्करण का कारबार कर रहा है या ऐसे तेल को किसी अन्य वस्तु के विनिर्माण में प्रयोग कर रहा है, और

(ii) खाद्य आटे के सम्बन्ध में वह व्यक्ति जो खाद्य आटे का मिश्रित और संसाधित खाद्य के विनिर्माण में प्रयोग करने का कारबार कर रहा है,

अभिप्रेत है, और नियंत्रक के यहां इस रूप में ऐसे निबन्धनों और शर्तों के अधीन जैसा कि नियंत्रक इस निमित्त विनिर्दिष्ट करे रजिस्ट्रीकृत है और इसमें रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता का कोई अभिकर्ता या उसकी ओर से कार्य कर रहा कोई अन्य व्यक्ति भी सम्मिलित है।

3. उक्त आदेश के खण्ड 3 में, उपखण्ड (2) में मद (v) के स्थान पर निम्नलिखित मद प्रतिस्थापित की जाएगी, अर्थात् :—

“(v) प्रवर्ग ड’—उस उत्पादक की बाबत जिसके कारखाने में भले ही उसमें विलायक निष्कर्षण संयंत्र लगा हुआ न हो फिर भी वह किसी अन्य उत्पादक की फैक्टरी में उसके द्वारा अपनी उसकी तेल मिल में उत्पादित खली से या उसके द्वारा आयात किए तिलहनों से, विलायक निष्कर्षित तेल या नितैलकृत मैदे के विनिर्माण में, लगा हुआ है।”

4. उक्त आदेश के खण्ड 4, में उपखण्ड (2) के पश्चात् निम्नलिखित उपखण्ड अन्तः स्थापित किया जायगा, अर्थात् :—

“(2-क) अनुज्ञप्ति की मंजूरी के लिए प्रवर्ग ‘घ’ या प्रवर्ग ‘ड०’ के अन्तर्गत आने वाले आवेदनों की दशा में उत्पादकों की संख्या, जिनके कारखानों में आवेदन विलायक-निष्कर्षित तेल या नितैलकृत मैदे को परिष्कृत या विनिर्मित करने की प्रस्थापना करता है, तीन से अधिक नहीं होगी ” ।

5. उक्त आदेश के खण्ड 9 में—

(1) उपखण्ड (3) में निम्नलिखित परन्तुक जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

“परन्तु इस उपखण्ड की कोई बात नीचे विनिर्दिष्ट विलायक निष्कर्षित तेलों के विक्रय या पलाचन को लागू नहीं होगी, अर्थात् :—

(i) कराजिया-तेल ।

(ii) कुसुम तेल

(iii) नीम-तेल ;

(iv) महुवा-तेल

(v) चावल-भूसी-तेल ;

(ii) उपखण्ड (6) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड प्रतिस्थापित किए जाएंगे अर्थात् :—

“(6) कोई उत्पादक किसी खाद्य आटे का विनिर्माण, विक्रय के लिए स्टॉक या विप्रेषण के लिए प्रस्थापना तब तक नहीं करेगा, और कोई रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता किसी ऐसे खाद्य आटे को प्रयुक्त, स्टॉक, क्रय या क्रय के लिए प्रस्थापना तब तक नहीं करेगा जब तक कि—

(i) ऐसे उत्पादक के पास इस आदेश के अधीन जारी की गई प्रवर्ग ‘क’ अनुज्ञप्ति न हो ;

(ii) नितैलकृत मैदा, जिससे आटा तैयार किया गया है, उस खली से व्युत्पन्न न होता हो जो ऐसे खाद्य तिलहनों को जो पहले भाफ किए गए हैं, संक्रमित या अन्यथा क्षतिग्रस्त सामग्री, धूल, कीट, अवशेषों या अन्य हानिकारक या आपत्तिजनक सामग्री से मुक्त है, एक बार पेरने से प्राप्त होती है या ऐसे तिलहनों के प्रत्यक्ष निष्कर्षण द्वारा प्राप्त होती है ।

(iii) निष्कर्षण प्रक्रिया में प्रयोग किया गया विलायक उपखण्ड (8) की अपेक्षाओं के अनुरूप न हो ।

(iv) खाद्य आटा पांचवी अनुसूची में विनिर्दिष्ट क्वालिटी के मानकों के अनुरूप न हो ।

(6क) (क) उपखण्ड (6) में निर्दिष्ट खाद्य आटे के स्टॉक का उसके उत्पादक द्वारा प्रत्येक विक्रय या संचालन, रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता को स्टॉक का सीधा विक्रय या संचालन होगा और किसी अन्य व्यक्ति को नहीं और ऐसा विक्रय या संचालन तीसरे पक्षकार के माध्यम से नहीं होगा ।

(ख) रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा खाद्य आटे की क्रय की गई प्रत्येक मात्रा उसके द्वारा उसके अपने परिसर में आशयित प्रयोजन के लिए ही पूर्णरूप से प्रयुक्त की जायगी और किसी अन्य व्यक्ति को पुनः विक्रय या अन्यथा अन्तरित नहीं की जायगी ।

(6ख) उपखण्ड (6) और (6क) में की कोई बात उपखण्ड (6) में निर्दिष्ट किसी खाद्य आटे रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा विक्रय या क्रय या प्रयोग के सम्बन्ध में विलायक-निष्कषित तेल, निर्तेलकृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) (संशोधन) आदेश, 1970 के प्रारम्भ होने से पैंतालीस दिन की कालावधि के लिए लागू नहीं होगी।”

6. उक्त आदेश के खण्ड 12 के स्थान पर निम्नलिखित खण्ड प्रतिस्थापित किया जायगा,—  
अर्थात् :—

“12. निरीक्षण, प्रवेश, तलाशी और नमूने लेने की शक्ति नियंत्रक—

- (क) किसी उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता को ऐसे अभिलेख रखने के लिए जैसे वह विनिर्दिष्ट करे या ऐसी जानकारी देने के लिए जैसी वह अपेक्षा करे, निदेश दे सकता है ;
- (ख) किन्हीं पुस्तकों या दस्तावेजों या विलायक, तेल वाली सामग्री, विलायक निष्कषित तेल, निर्तेलकृत मैदे या खाद्य आटे के स्टॉक जो उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा धारित है या उसके हैं या उसके नियंत्रणाधीन है, का निरीक्षण कर सकता है ;
- (ग) उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता के किसी कारखाने या परिसर में प्रवेश कर सकता है और तलाशी ले सकता है ;
- (घ) किसी विलायक तेल वाली सामग्री, विलायक निष्कषित तेल, निर्तेलकृत मैदे, या खाद्य आटे के स्टॉक में से, जो उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा धारित है या उसके है या उसके नियंत्रणाधीन है, परीक्षण के प्रयोजन के लिए नमूने ले सकता है ;
- (ङ) वनस्पतिक तेलों के निष्कर्षण में प्रयोग के लिए विनिर्मित किसी विलायक के स्टॉक जो ऐसे विलायक के विनिर्माता द्वारा धारित है या उसका है या उसके नियंत्रणाधीन है, का निरीक्षण कर सकता है और परीक्षण के प्रयोजन के लिए उसमें से नमूने ले सकता है ;
- (च) यदि किसी स्थान, परिसर, गाड़ी या जलयान की बावत विश्वास करने का कारण है कि इस आदेश के उपबन्धों में से किसी का उल्लंघन हुआ है, हो रहा है या करने का प्रयास किया जा रहा है तो,
  - (i) ऐसे स्थान में प्रवेश कर सकता है, निरीक्षण कर सकता है, तोड़ कर घुस सकता है और तलाशी ले सकता है ;
  - (ii) उसमें विनिर्मित या भण्डारित या विक्रयार्थ रखे गए किसी तेल या आटे के स्टॉक में से परीक्षण के प्रयोजन के लिए नमूने ले सकता है और ऐसे स्टॉक को अभिगृहीत कर सकता है ; और
  - (iii) ऐसे स्थान, परिसर गाड़ी या जलयान के स्वामी, अधिभोगी या अन्य भारसाधक व्यक्ति से किन्हीं पुस्तकों, लेखाओं या अन्य दस्तावेजों, जैसा वह विनिर्दिष्ट करे, को प्रस्तुत करने की या ऐसी जानकारी देने की जैसी कि वह अपेक्षा करे, अपेक्षा कर सकता है ।

## 7. उक्त आदेश के खण्ड 13 में--

- (i) "खण्ड 12 के उपखण्ड (च) और (छ)" शब्दों, कोष्ठकों, अक्षरों और अंकों के स्थान पर "खण्ड 12 के उपखण्ड (घ) (ङ) और (च)" शब्द कोष्ठक, अक्षर और अंक प्रतिस्थापित किए जाएंगे ;
- (ii) "विलायक के... विनिर्माता" शब्दों के पश्चात् जहां कहीं वे आते हैं "या ऐसे स्थान परिसर, गाड़ी या जलयान का स्वामी, अधिभोगी या अन्य भार साधक व्यक्ति जैसा कि खण्ड 12 के उपखण्ड (च) में वर्णित है" शब्द, कोष्ठक, अक्षर और अंक अन्तः-स्थापित किए जाएंगे ।

8. उक्त आदेश की प्रथम अनुसूची में शत 3(2) में मद (ख) के पश्चात् निम्नलिखित मद अन्तःस्थापित की जाएगी, अर्थात् :--

"(ग) उसके कारखाने से खाद्य आटे के रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता के जिनकी श्रद्धयत्न सूची नियंत्रक से प्रार्थना पर अभिप्राप्त की जा सकती है, सिवाय, किसी को नहीं भेजा गया है, और खाद्य आटे के स्टॉक का विक्रय और संचालन सीधा रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता को किया गया है और किसी तीसरे पक्षकार के माध्यम से नहीं ।"

9. उक्त आदेश को तीसरी, चौथी, पांचवी और छठी अनुसूची के स्थान पर निम्नलिखित अनुसूचियां प्रतिस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :--

## तीसरी अनुसूची

## भाग 1

## [खण्ड 9(1)(iii) देखिये]

## विलायक निष्कषित तेल के परिष्कृत प्रे के लिए क्वालिटी के मानक

विलायक-निष्कषित तेल का "परिष्कृत" प्रेड नीचे वर्णित विलायक निष्कषित तेलों में से एक से, तेल को क्षार के साथ उदासीनीकरण करके, विरंजक मृदा या सक्रियित कार्बन या दोनों से विरंजित करने, और भाप से निर्गन्धीकरण करने के द्वारा, किसी अन्य रसायनिक अभिकर्मक को प्रयुक्त किए, बिना, प्राप्त किया जाएगा, अर्थात्:--

- (i) नारियल तेल
- (ii) बिनीले का तेल
- (iii) मूंगफली--तेल
- (iv) तिल्ली के बीज का तेल
- (v) चावल की भूसी का तेल
- (vi) कुसुम--तेल
- (vii) तिल--तेल
- (viii) सोयाबीन--तेल
- (ix) सूरजमुखी--तेल

2. तेल साफ और विकृत गन्धिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ पृथक्कृत जल और डाले हुए रंजक, सुरसकारी पदार्थों से मुक्त होगा ?
3. तेल इससे उपाबद्ध सारणी I में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

## भाग 2

[बण्ड 9(2)(iii) देखिए]

विलायक निष्कर्षित तेल के “अर्द्धपरिष्कृत” और “कच्चा ग्रेड I” ग्रेडों के लिए क्वालिटी मानक

विलायक निष्कर्षित तेल का ‘अर्द्ध परिष्कृत ग्रेड’ नीचे वर्णित विलायक-निष्कर्षित तेलों में से एक से, तेल को क्षार के साथ उदासीनीकरण करने और विरंजक मृदा या सक्रियित कार्बन या दोनों से विरंजित करने या विरंजित करने के बिना के द्वारा किसी अन्य रसायनिक अभिकर्मक को प्रयुक्त कि बिना, प्राप्त किया जाएगा, अर्थात् :—

- (i) नारियल—तेल
- (ii) बिनोले का तेल
- (iii) मूंगफली—तेल
- (iv) तिल्ली के बीज का तेल
- (v) कुसुम—तेल
- (vi) तिल—तेल

2. विलायक निष्कर्षित तेल का ‘कच्चा ग्रेड I’ ग्रेड नीचे वर्णित विलायक निष्कर्षित तेलों में से एक होगा जिस पर कोई परिष्करण प्रक्रिया नहीं की गई है, अर्थात् :—

- (i) नारियल—तेल
- (ii) बिनोले का तेल
- (iii) मूंगफली—तेल
- (iv) तिल्ली के बीज का तेल
- (v) चावल की भूसी का तेल
- (vi) कुसुम—तेल
- (vii) तिल—तेल
- (viii) सोयाबीन—तेल
- (ix) सूरजमुखी—तेल

3. प्रत्येक दशा में तेल साफ विकृतगन्धिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित और अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल और डाले हुए रंजक और सुरसकारी पदार्थों से मुक्त होगा ?

4. ‘अर्द्ध परिष्कृत’ ग्रेड का तेल इससे उपाबद्ध सारणी II में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

5. “कच्चा ग्रेड I” ग्रेड का तेल इससे उपाबद्ध सारणी III में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

## सारणी I

“परिष्कृत” ग्रेड विलायक निष्कषित तेलों के लिए अपेक्षाएं

‘परिष्कृत’ ग्रेड विलायक निष्कषित तेल		भार के आधार लोवी बोर्ड स्कूल पर रंग पर नमी और		40 से. ० पर अपवर्तनांक		30.30 से. ० पर अपेक्षित घनत्व		साबुनीकरण मान		आयोडीन मान (डब्ल्यू आई जे एस)		अम्ल मान अधिकतम		भार के प्रज्वलन आधार पर पेस्कर्टाई माटेनस करणीय (बन्द) मान प्रति डिग्री से. ० अधिकतम न्यूनतम	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
(i) नारियल	0.10	1	पी + 5ला	2	1.4480 से 1.4490	0.915 से 0.920	न्यूनतम 250	7.5 से 10.0	0.5	0.5	225				
(ii) बिगौला	0.10	1	पी + 10ला	14	1.4630 से 1.4660	0.910 से 0.920	190 से 198	98 से 110	0.3	1.5	250				
(iii) मूंगफली	0.10	1	पी + 5ला	10	1.4620 से 1.4640	0.909 से 0.913	188 से 185	87 से 98	0.5	0.8	250				
(iv) तिल्ली का बीज	0.10	1	पी + 5ला	8	1.4665 से 1.4695	0.917 से 0.920	189 से 193	125 से 135	0.5	0.8	250				
(v) चावल की भूसी	0.10	1	पी + 5ला	20	1.4600 से 1.4700	0.910 से 0.920	180 से 195	90 से 105	0.5	3.0	250				



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
(6) कुसुम	0.10	$\frac{1}{4}$	पी + 5ला	2.5	1.4675से	0.915 से	189 से	138से	0.5	1.0	250
(7) तिल	0.10	$\frac{1}{4}$	पी + 5ला	2	1.4690	0.920	195	146	0.5	1.5	250
(8) सोयाबीन <sup>(a)</sup>	0.10		पी + 5ला	1	1.4650से	0.917 से	189 से	120से	0.5	1.0	250
(9) सूरजमुखी	0.10		पी + 5ला	10	1.4650से	0.913 से	188 से	125से	0.5	1.0	250
					1.4700	0.918	194	140			

\*अतिरिक्त अपेक्षाएं:—पेलिसकी मान, न्यूनतम : 13.0

<sup>(a)</sup>अतिरिक्त अपेक्षाएं:—अविलेय ब्रोमाईड परीक्षण : नकारात्मक

## सारणी 2

“अर्द्ध परिष्कृत” ग्रेड विलायक निष्कषित तेलों के लिए अपेक्षाएं

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
“अर्द्धपरिष्कृत” ग्रेड विलायक-निष्कषित तेल	भार के आधार पर	लोवी कोशिका का अविलेय अशुद्धता प्राति- प्रत अधिकतम	बोर्ड स्केल पर रंग के रूप में अधिक्यक आकार हेंच	यूनिटों की संख्या	40° से 0 पर 30° 130 अपवर्तनांक से 0 पर अपेक्षित घनत्व	माबुनीकरण मान	आयोडिन मान (डब्ल्यू आई जे एस)	भार के प्रज्वलन आधार ताप-ये पर भ्रसा- सफाई बुनीकरणीय माटनस मान (बन्द) प्रतिशत डिग्री से 0 अधिकतम न्यूनतम			
(1) तारियल	0.25	1	पी + 5ला	10	1.4480 से 1.4490	0.915 से 0.920	250 (न्यूनतम)	7.5 से 10.0	1.0	0.8	100
(2) दिनौला	0.25	$\frac{1}{2}$	पी + 10ला	35	1.4630 से 1.4660	0.910 से 0.920	190 से 198	98 से 110	0.75	1.5	125
(3) मूगफली	0.25	1	पी + 5ला	20	1.4620 से 1.4640	0.909 से 0.913	188 से 195	87 से 98	0.75	1.0	125
(4) चिल्ली के बीज	0.50	$\frac{1}{2}$	पी + 5ला	15	1.4665 से 1.4695	0.917 से 0.920	189 से 193	125 से 135	0.75	1.0	125
(5) कुसुम	0.25	$\frac{1}{2}$	पी + 5ला	4	1.4675 से 1.4690	0.915 से 0.920	189 से 195	138 से 146	1.0	1.0	125
(6) तिल	0.25	$\frac{1}{2}$	पी + 5ला	5	1.4645 से 1.4665	0.915 से 0.919	188 से 193	105 से 115	0.75	1.5	125

## सारणी 3

“कच्चा ग्रेड” प्रेड विलायक निष्कर्षित तेलों के लिए अपेक्षाएं

“कच्चा ग्रेड” निष्कर्षित तेल	भार के आधार पर	लोवी बोर्ड स्केल पर रंग		40° से पर अपवर्तनांक	30° 130' से 0 पर अपेक्षित घनत्व	8	9	10	11	12
		कौशिका के रूप में	यूनिटों की संख्या अधिकतम							
(1) नारियल	1.0	1	1 पी + 5ला	30	1.4480 से 1.4490	0.915 से 0.920	250 (न्यूनतम)	8.0 से 13.0	10.0	1.0
(2) बिनीला	0.75	-	-	-	1.4630 से 1.4660	0.910 से 0.920	190 से 198	98 से 110	10.0	2.0
(3) मूंगफली	0.70	$\frac{1}{2}$	1 पी + 5ला	40	1.4620 से 1.4640	0.909 से 0.913	188 से 195	87 से 98	12.5	1.0
(4) तिल्ली का बीज	0.75	$\frac{1}{4}$	1 पी + 5ला	40	1.4665 से 1.4695	0.917 से 0.920	189 से 193	125 से 135	10.0	1.5
(5) चावल की भूसी	0.50	-	-	-	1.4600 से 1.4700	0.910 से 0.920	175 से 195	85 से 105	40.0	6.0

प्रतिशत न्यूनतम  
अधिकतम

1	2	3	4	6	6	7	8	9	10	11	12
(6) कुसुम]	0.50		पी + 5ला	25	1.4675से	0.915 से	189 से	138से	6.0	1.5	100
					1.4690	0.920	195	146			
(7) तिन@	0.50	-	-	-	1.4645से	0.915 से	188 से	105से	-	2.5	90
					1.4665	0.919	193	115			
(8) सोयाबीन	0.30	$\frac{1}{4}$	पी + 10ला	35	1.4650से	0.917 से	189 से	120से	1.5	1.5	120
					1.4710	0.921	195	141			
(9) मूखमुखी	0.50		पी + 5ला	20	1.4650से	0.913 से	188 से	125से	2.0	1.5	100
					1.4700	0.918	194	140			

\*अतिरिक्त अपेक्षाएं :—फास्फोरस प्रतिशत, अधिकतम, 0.02 अविलेय ब्रोमाईड परीक्षण : नकारात्मक

@अतिरिक्त अपेक्षाएं :—पेट्रोलियम ईथर में 1 प्रतिशत विलयन पर बाउंडिंग परीक्षण : लिक्विड स्कैल पर 1 से 0मी 0कौशिका में न्यूनतम 8 लाल यूनिटें

## चौथी अनुसूची

[खण्ड 9(5)(iii) देखिये]

नितैलकृत मैदे के लिए क्वालिटी के मानक

नितैलकृत मैदा विलायक द्वारा निम्नलिखित से तेल के निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया जाएगा :—

(क) नीचे वर्णित किसी एक तिलकृत अर्थात् :

- (I) नारियल;
- (II) बिनोला;
- (III) मूंगफली;
- (IV) अलसी; या

छिलके रहित तिलकृत से तेल के यांत्रिक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त खली से;

(ख) चावल की भूसी, अर्थात्, चावल का छिलका या भूसी की परत जो धान की कुटाई द्वारा प्राप्त की जाए ?

2. नितैलकृत मैदे को ऊष्मा और भाप में नियंत्रित और विनियमित दशाओं में अभिक्रियान्वित किया जायेगा ताकि प्रोटीन का विकृतिकरण रोका जा सके और विलायक की सूक्ष्म मात्रा को दूर किया जा सके ।

3. यह हानिकारक घटकों, अंडी की खली या भूसी और महुवे की खली से मुक्त होगा । यह विकृतसगन्धिता, अपमिश्रकों, कीट या कवक बाधा और दुर्गन्ध से भी मुक्त होगा ?

4. यह इससे उपाबद्ध सारणी से प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा :—

## सारणी

## नितैल कृत मदे के लिए अपेक्षाएं

नितैलकृत मैदा	भार के आधार पर नमी प्रतिशत अधिकतम	भार के आधार पर अप-रिक्त प्रोटीन (नाई-द्रोजन $\times 6.25$ ) प्रतिशत, अधिकतम	भार के आधार पर अपरिक्त वसा या इथर प्रतिशत, अधिकतम	भार के आधार पर अपरिक्त तन्तु प्रतिशत, अधिकतम	भार के आधार पर शुष्क अविलेय भाग प्रतिशत, अधिकतम
(1) नारियल	12.0	21.0	1.0	15.0	2.0
(2) बिनीला	10.0	40.0	2.0	18.0	2.5
(3) मूंगफली	10.0	47.0	1.5	12.0	2.5
(4) अलसी	10.0	29.0	1.5	11.0	2.5
(5) चावल की भूसी	10.0	14.0	1.5	16.0	10.0

नमी मुक्त आधार पर ।

पांचवीं अनुसूची

[खण्ड 9(6)(iv) देखिए

विलायक निष्कषित खाद्य आटे के लिए क्वालिटी के मानक

विलायक निष्कषित खाद्य आटा विलायक के द्वारा खली से तेल के निष्कर्षण द्वारा नीचे वर्णित अच्छी क्वालिटी के तिलहनों में से एक के एक बार पेरने के तुरन्त बाद प्राप्त होता है जो पहले साफ किए गए हैं और संक्रमित या अन्यथा क्षतिग्रस्त सामग्री धूल, कीटे-अवशेषणों या हानिकारक या आपत्तिजनक सामग्री से मुक्त है या ऐसे तिलहनों के प्रत्यक्ष निष्कर्षण द्वारा प्राप्त होता है :—

(i) बिनीले

(ii) मूंगफली

(iii) सोयाबीन

सोयाबीन की दशा में निष्कर्षण संक्रिया इस प्रकार की जाएगी कि जिससे प्रोटीन की अधिकतम क्वालिटी प्राप्त हो और निरोधक ट्रिपसिन से मुक्त हो जाए ; प्रत्यक्ष निष्कर्षण की दशा में निष्कषित पत्रक यथोचित तापक्रम पर ट्रिपसिन निरोधकों को नष्ट करने के लिए भूने जाएंगे ?

2. खाद्य आटे को ऐसी उष्मा और भाप में नियंत्रित और विनियमित दशाओं में ऐसे अभिक्रियान्वित किया जाएगा जैसा कि विलायक को, प्रोटीन की क्वालिटी पर प्रभाव डाले बिना, हटाने को सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक है। और उसको पीसकर एक जैसे संघटन और महीनता की वांछित डिग्री का आटा बनाया जाएगा।

3. यह कीटों, चूहे के बालों और मीगनों, कवक संक्रमण, आपत्तिजनक गंध और विकृतगन्ध स्वाद से मुक्त होगा। यह विषैली खली, उदाहरणार्थ अंडी खली और महुवा-खली से भी मुक्त होगा। इसमें डाले गए सुरसकारी और रंजक कर्मक नहीं होंगे।

4. यह इससे उपाबद्ध सारणी में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ?

सारणी

विलायक-निष्कषित खाद्य आटे के लिए अपेक्षाएं

लक्षण	अपेक्षाएं		
	बिनीला	मूंगफली	सोयाबीन
(1) भार के आधार पर नमी प्रतिशत अधिकतम	8.0	8.0	9.0
(2) भार के आधार पर अपरिष्कृत प्रोटीन (एन 6.25) (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, न्यूनतम	47.0	47.0	48.0

लक्षण	अपेक्षाएँ		
	बिनीला	मूंगफली	सोयाबीन
(3) उपलब्ध लाईसिंग, अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में, ग्राम	3.6	2.0	—
(4) भार के आधार पर कुल भस्म (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	5.0	5.0	6.5
(5) भार के आधार पर शर्बत अविलेय भस्म (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	0.35	0.35	0.40
(6) भार के आधार पर वसा (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	1.5	1.5	1.5
(7) निष्कषित वसा का शर्बत मान, अधिकतम	4.0	4.0	4.0
(8) भार के आधार पर अपरिष्कृत तन्तु (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	5.0	5.0	4.0
(9) अवशिष्ट विलायक, पी.पी.एम., अधिकतम	1.70	1.70	1.70
(10) एफ्लेटोक्सिन, पी.पी.एम., अधिकतम	—	0.12	—
(11) भार के आधार पर मुक्त गामापीन प्रतिशत, अधिकतम	0.65	—	—
(12) भार के आधार पर कुल मांसपीन प्रतिशत अधिकतम	1.10	—	—
(13) प्रतिग्राम कुल जीवाणुओं की संख्या अधिकतम	50,000	50,000	50,000
(14) प्रतिग्राम कालिफार्म जीवाणुओं की संख्या अधिकतम	10	10	10
(15) सेल्मोनेला जीवाणु	कुछ नहीं	कुछ नहीं	कुछ नहीं
(16) यूरिएस सक्रियता	—	—	कुछ नहीं

## छटी अनुसूची

[खण्ड 9(8) देखिए]

वनस्पतिक तेलों के विलायक-निष्कर्षण में प्रयुक्त किए गए विलायक के लिए क्वालिटी के मानक निष्कर्षण प्रक्रिया के लिए केवल खाद्य ग्रेड का हैक्सेन विलायक प्रयुक्त किया जाएगा।

2. विलायक पेट्रोलियम आसुत या पेट्रोलियम उत्पाद होगा और साफ और तलछट, निलम्बित सामग्री और नमी से मुक्त होगा।

3. यह इससे उपाबद्ध सारणी में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा :—



## सारणी

खाद्य ग्रेड, हैक्सेन के लिए अपेक्षाएं।

लक्षण	अपेक्षाएं
(1) आसवन	
(क) प्रारंभिक क्वथनांक, 0 से ०, न्यूनतम	[ 63
(ख) शुष्कांक, 0 से ० अधिकतम	[ 70
(ग) अंतिम 10 प्रतिशत का तापक्रम रेंज 0 से ०, अधिकतम संघटन	2
(2) (क) आयतन के आधार पर ऐरोमैटिक प्रतिशत अधिकतम	[ 1.0
(ख) आयतन के आधार पर संतृप्तों की प्रतिशत यूनतम	[ 98.5
(3) 25° से ० पर घनत्व अधिकतम	[ 0.687
(4) रंग (सेबोल्ड), न्यूनतम	+ 30
(5) गंधक अन्तर्वस्तु, पी ० पी ० एम ०, अधिकतम	75
(6) संक्षारण, ताम्र पट्टी, 50° से ० पर 3 घंटे अधिकतम	1
(7) डाक्टर परीक्षण	[नकारात्मक]
(8) सीसा	अनुपस्थित
(9) फास्फेट	अनुपस्थित
(10) क्लोराईड (Cl. के रूप में), पी ० पी ० एम ०, अधिकतम	20
(11) ब्रोमीन संख्या, अधिकतम	
(12) अवाष्पशील अवशेष ग्राम/100 मिश्र लीन, अधिकतम	0.001
(13) अवाष्पशील अवशेष की मियाइल आरेज पर प्रतिक्रिया	[पीला या लाल रंग नहीं बनेगा]

10. उक्त आदेश की सातवीं अनुसूची में, प्ररूप एस ० ई ० ओ ० 6 में द्वितीय सारणी में "नाम और पता" स्तम्भ के स्थान पर निम्नलिखित स्तम्भ प्रतिस्थापित किए जाएंगे, अर्थात् :—

"रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता का नाम और पता" और

"रजिस्ट्रीकरण संख्या"

[सं ० 2-एस ० ई ० ओ ० (1)/70/1954]

आर ० एस ० तलवाड़,  
संयुक्त सचिव, भारत सरकार।

